

Record - 3

DIALOG(R) File 351:DERWENT WPI  
(c) 2000 Derwent Info Ltd. All rts. reserv.

002232603

WPI Acc No: 79-31785B/197917

Confectionery contg. comminuted dried beet, bran or vegetable fibres -  
improves digestion and reduces sensation of hunger

Patent Assignee: BAYER AG (FARB )

Inventor: CHARLET E; FINKEL P; GEHRINGER H

Number of Countries: 001 Number of Patents: 001

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat	No	Kind	Date	Main IPC	Week
DE 2746479	A	19790419						197917 B

Priority Applications (No Type Date): DE 2746479 A 19771015

Abstract (Basic): DE 2746479 A

Shaped confectionery e.g. bars of chocolate, assorted chocolate  
bonbons, contains, in addn. to conventional ingredients, 5-75 (pref.  
15-39)% shredded beet, bran or vegetable fibres. Presence of these  
adulterants is beneficial to a consumer's health or well being. The  
shredded and dried beets may be used in form of finely divided powder  
or a coarse granulate.

Title Terms: CONFECTION; CONTAIN; COMMINUTE; DRY; BEET; BRAN; VEGETABLE;  
FIBRE; IMPROVE; DIGEST; REDUCE; SENSE

Derwent Class: D13

International Patent Class (Additional): A23G-003/00

File Segment: CPI

Manual Codes (CPI/A-N): D03-E07

51

Int. Cl. 2

A 23 G 3/00

19 BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

DEUTSCHES



PATENTAMT

DE 27 46 479 A 1

11

# Offenlegungsschrift 27 46 479

21

Aktenzeichen:

P 27 46 479.5

22

Anmeldetag:

15. 10. 77

43

Offenlegungstag:

19. 4. 79

31

Unionspriorität:

32 33 31

54

Bezeichnung:

Geformte Süßwaren

71

Anmelder:

Bayer AG, 5090 Leverkusen

72

Erfinder:

Charlet, Egbert, Dr., 5064 Rösrath; Gehringer, Hans; Finkel, Peter,  
Ing.(grad.); Merheim, Hannelore; 5000 Köln

DE 27 46 479 A 1

14. Okt. 1977

Geformte Süßwaren

Gegenstand der vorliegenden Erfindung sind geformte Süßwaren, die durch einen hohen Gehalt an Ballaststoffen gekennzeichnet sind.

Es ist bekannt, daß der Mangel an Ballaststoffen die Entstehung einer Reihe von Zivilisationskrankheiten begünstigt. Stuhl- und Darmträgheit, Obstipation, Verstopfung, Magenschleimhautentzündungen und -geschwüre, Blinddarmentzündung, Arteriosklerose usw. werden in direktem Zusammenhang mit zu geringer Rohfaseraufnahme (Ballaststoffe) genannt.

[B. Thomas, Getreide, Mehl und Brot, 29,4,108-112 (1975);  
H. Torwell, Am. J. Clin. nutr. 25, 926-32 (1972)]/

Herkömmliche geformte Süßwaren, wie Schokoladen, Schokoriegel usw., enthalten praktisch keine oder nur unwesentliche Mengen an Ballaststoffen. Auch die übrigen gebräuchlichen Nahrungsmittel können den stetigen Bedarf an Ballaststoffen nicht vollständig decken.

Demgegenüber sind die erfindungsgemäßen Süßwaren in der Lage, den Mangel an Ballaststoffen zu kompensieren. Es handelt sich um geformte Süßwaren, die sich durch einen hohen Gehalt an

Le A 18 443

909816/0469

Ballaststoffen auszeichnen. Sie sind außerdem schmackhafter und verbraucherfreundlicher als andere Ballaststoffhaltige Zubereitungen, wie z. B. Tabletten, gepreßte Materialien usw.. Bedingt durch ihre Struktur ist es möglich, ihnen neben den Ballaststoffen noch wertvolle Vitamine, Mineralstoffe und hochwertiges Eiweiß zuzusetzen.

Die in den erfindungsgemäßen geformten Süßwaren vorhandenen Ballaststoffe üben durch quellende und absorptive Eigenschaften einen günstigen Einfluß auf den gesamten Verdauungskanal aus. Die Verweildauer der Nahrung im Magen wird verlängert, wodurch die Magensekrete länger einwirken können. Das Hungergefühl wird infolge der größeren Verweildauer gedämpft. Das hohe Quellvermögen löst vermehrte Reize auf die Darmwandungen aus, aktiviert die Darmperistaltik und beschleunigt die Darmpassage. Im Dickdarm bewirkt das hohe Absorptionsvermögen die Bindung freier Gallensäuren und toxischer Abbauprodukte.

Die erfindungsgemäßen Süßwaren enthalten Ballaststoffe in Konzentrationen zwischen 5 und 70 %, vorzugsweise jedoch zwischen 15 und 30 %. Die genaue Menge der Ballaststoffe wird durch die Zusammensetzung der Grundmasse und dem Ballaststoff-Gehalt der Trägerstoffe bestimmt.

Die Zusammensetzung der Grundmasse der erfindungsgemäßen geformten Süßwaren entspricht den herkömmlichen Zubereitungen, z.B. Tafelschokolade, Schokoriegel usw.

2746479

-4-

Geeignete Ballaststoffe sind Kleie, getrocknete Rübenschnitzel, gemahlene Pflanzenfasern usw. Diese Ballaststoffe können in den verschiedensten Korngrößen verwendet werden, wobei die Korngröße das Kaugefühl wesentlich beeinflussen kann. Getrocknete Rübenschnitzel können z.B. als feines Pulver und auch als grobkörniges Material eingesetzt werden.

Le A 18 443

- 3 -

909816/0469

Beispiel 1

Kakaomasse	13 %
Kakaobutter	21 %
Sojamehl	2 %
(mit hohem Proteingehalt und Lecitingehalt sowie hohem An- teil an natürlichen Antioxidantien)	
Vollmilchpulver	20 %
Staubzucker	29 %
Weizenkleie, fein gemahlen	15 %

Die aufgeführten Bestandteile werden in einem Mischer unter Wärmezufuhr gemischt und anschließend in einer entsprechenden Apparatur gewalzt. Dann wird die Masse ca. 24 Stunden bei ca. 50°C conchiert. Die temperierte Masse wird in vorgewärmte Formen, z.B. Tafelform, gefüllt und nach dem Abkühlen entformt.

Beispiel 2Tafelschokolade:

Kakaomasse	13 %
Kakaobutter	21 %
Sojamehl	2 %
(mit hohem Proteingehalt und Lecitingehalt sowie hohem An- teil an natürlichen Antioxidantien)	
Vollmilchbutter	20 %
Staubzucker	29 %
Rübenschnitzel,	15 %
zu feinem Pulver vermahlen	

- 6 -

Die Verarbeitung erfolgt wie in Beispiel 1.

Beispiel 3Schokoriegel:

Haselnüsse	26 %
Kakaobutter	14 %
Staubzucker	33 %
Vollmilchpulver	13 %
Sojamehl	4 %

(mit hohem Proteingehalt und  
Lecitingehalt sowie hohem An-  
teil an natürlichen Antioxidantien)

Rübenschnitzel, 10 %  
zu feinem Pulver vermahlen

Die aufgeführten Bestandteile werden in einem Mischer unter Wärmezufuhr gemischt. Nach ca. 24 stündigem Reifungsprozeß wird die Masse zu einem Strang gepreßt und in Stücke geschnitten.

Für einen Riegel mit Überzug werden 24 g der oben beschriebenen Riegelmasse verwendet und mit 6 g Vollmilch-Schokolade überzogen.

Statt der Rübenschnitzel können auch gemahlene Pflanzenfasern oder fein gemahlene Kleie verwendet werden.

2746479

Patentansprüche

1. Geformte Süßwaren, gekennzeichnet durch einen hohen Gehalt an Ballaststoffen.
2. Geformte Süßwaren, gekennzeichnet durch einen Gehalt von 5-75 %, vorzugsweise 15-30 % Ballaststoffen.
3. Geformte Süßwaren nach Anspruch 1 und 2, gekennzeichnet durch einen Gehalt an Rübenschnitzeln.
4. Geformte Süßwaren nach Anspruch 1 und 2, gekennzeichnet durch einen Gehalt an Kleie.

Le A 18 443

- 6 -

909811/2746479